

# じゅんかん育ち

## 食と下水道の連携「BISTRO下水道」

下水処理の過程で発生する汚泥には、肥料に欠かせないリンや窒素が含まれており、下水汚泥を発酵して肥料を作り、農作物を育てることができます。このような下水道資源（再生水、汚泥、熱、二酸化炭素など）を農作物の栽培などに有効利用し、農業などの生産性向上に貢献する取り組みを「BISTRO下水道」と称して、下水道を管理する地方公共団体や農業関係者などが連携して推進しています。

### 「じゅんかん育ち」と命名

一方で、下水道資源を有効利用して作られた食材「下水道発食材」の普及に向けては、下水道に対する印象面が課題となっていました。そこで、「BISTRO下水道」の広報活動の一環として、下水道発食材について「イメージ向上とともに、国民に親しまれやすい」愛称の公募を行いました。多数の応募があり、「BISTRO下水道ネーミングコンテスト審査会」の審査を経て、愛称を「じゅんかん育ち」に決定しました。

### 下水道資源のさまざまな活用



栄養を含んだ処理水で栽培した水稲

下水汚泥を高温発酵して肥料化



熱・CO<sub>2</sub>をハウス内でのトマト栽培に活用

### じゅんかん育ち Q&A

#### Q 何を作っているの？

**A** 北海道や愛知県、兵庫県、佐賀県、静岡県などで、処理水や下水汚泥由来肥料などを活用し、お米やスイートコーン、大根、カボチャ、トマト、海苔、イチゴなどが生産されています。



#### Q 品質は良いの？

**A** 国土交通省の調査によれば、一般的な化学肥料と比較し「美味しくなった」、「生育が良くなった」といった結果も確認されています。佐賀市では肥料の品質の良さが口コミで広がり、毎年1,400t以上が完売となっています。また、福岡で行われたイベント販売ではその出来の良さが評判となり、ほとんどの農作物が売り切れました。



イベント販売の様子（福岡県内のスーパー）

#### Q 安全なの？

**A** もちろん安全です!!  
肥料として流通する際には法律の基準を守って生産しています。また、肥料の有害物質検査も継続して行い、ホームページで公表するなどの取り組みを行っています。

今後も、下水道資源を農作物の栽培などに有効利用する取り組みを進めている関係者と連携を進めて「じゅんかん育ち」を浸透・ブランド化させ、安全性と食材としての魅力について幅広く発信し、さらなる下水道資源の有効利用に向けて取り組んでいきます。

BISTRO下水道のパフレットはこちら！

BISTRO下水道 パフレット

検索

[http://www.mlit.go.jp/mizukokudo/sewerage/mizukokudo\\_sewerage\\_tk\\_000449.html](http://www.mlit.go.jp/mizukokudo/sewerage/mizukokudo_sewerage_tk_000449.html)